

# 郴州果酒加工 果酒加工厂家 香城酒业

产品名称	郴州果酒加工 果酒加工厂家 香城酒业
公司名称	湖北香城酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	咸安区横沟桥镇孙祠村四组
联系电话	18702781828 18702781828

## 产品详情

果酒的特殊营养成分及对人体的健康作用，特给予果酒一定的文化，果酒加工厂家，果酒的文化很多，人们在选购、品尝的时候也形成了很多标准。其丰富的维生素和人体所需的氨基酸使其营养价值家喻户晓。尤其是经过特殊的发酵工艺，是果酒的营养成分更利于吸收，郴州果酒加工，真正意义上的发挥了果酒之水果不能替代的作用。

湖北香城酒业有限公司坐落于美丽的桂花之乡——湖北咸宁。公司拥有湖北省1家通过国际有机联合会认证的有机水果原料基地，是农业产业重点的。

果酒加工陈酿过程中，贮酒容器顶部若有空隙须及时添满，防止杂菌的，陈酿期间出现的沉淀物须定期换容器除去。贮酒容器主要有贮酒池、贮酒罐和贮酒桶。贮酒池和罐基本为密闭式，它们可与主、后发酵设备通用，贮酒桶一般用橡木制作，果酒加工地址，中间粗，两头细。品质“的咸宁桂花等原料优势，开发出“采桑紫”桑果酒和“忆桂香”桂花酒系列产品。产品自年投放市场以来，赢得了消费者和的如潮好评，被咸宁市政作为政务接待等用酒，荣获“湖北咸宁第三届国际温泉文化旅游节认定用酒”殊荣，名国政要、四海游客纷纷品尝，赞不绝口！

还具有澄清、溶解、增酸和作用。果酒生产中常以液体、亚硫酸或固体偏重亚硫酸盐等方法添加，添加量视品种、酸度高低而定，常用量为50~250毫克/升。酵母的扩大培养酿造果酒均需添加人工培养酵母。葡萄酒酵母具有发酵能力强，耐酸和抗等特点，果酒加工报价，是果酒酿造的优良，通常用纯种酵母，经三角瓶、卡氏罐等逐级扩大培养，各级酵母浓度应达 $10^8 \sim 10^9$ 个/毫升，接种量为2%~5%(体积比)。

郴州果酒加工-果酒加工厂家-香城酒业(推荐商家)由湖北香城酒业有限公司提供。郴州果酒加工-果酒加工厂家-香城酒业(推荐商家)是湖北香城酒业有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：夏帆。